

Criterios de implementación ISO 14000:2015 Caso Estudio Uchuva

Diplomado en Inocuidad Alimentaria Castro Lizeth K., De Haro Ernesto, Garcia Jorge A.

ERNESTO DE HARO PIEDRA 19 DE MAYO DE 2020 16:35

Resumen Ejecutivo

En el siguiente trabajo se realizó la estructura documental de un caso correspondiente al sistema de gestión de inocuidad de alimentos, de una empresa del sector agrícola, específicamente del cultivo de la Uchuva (*Physalis peruviana* L.) para esto se hará uso de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) a partir de las cuales se analizó el contexto general del sector productivo, una descripción del enfoque BPM aplicable a la organización, un diagrama de flujo con las etapas del proceso, se hizo una matriz de requisitos BPM, se definió el alcance del sistema del enfoque BPM, se diligencio la matriz de normativa legal y a dos (2) procesos de la empresa se hicieron a partir del ciclo PHVA.

Las Buenas Prácticas de Manufactura corresponden a “una herramienta básica para la obtención de productos seguros para el consumo humano” (Águilas Fumigaciones, 2016). Es imprescindible para la realización de un sistema HACPP o un sistema de calidad ISO 9000.

Contexto General del Sector Productivo

La Uchuva *Physalis peruviana* L. según Aristizabal (2013) es considerada originaria del Perú, aunque algunas evidencias indican que proviene del Brasil y posteriormente se aclimato en los altiplanos de Chile y Perú. En la época precolombina crecía de manera silvestre en la zona andina donde era un alimento tradicional. En Colombia en tiempos más recientes fue descrita en la zona de Tierradentro departamento del Cauca donde inició su cultivo a escala semicomercial, en la actualidad es cultivada en una extensa porción del país, que incluye los departamentos de Nariño, Cauca, Huila, Antioquia, Cundinamarca y Boyacá.

Actualmente es cultivada en casi todos los altiplanos de los trópicos y en algunas zonas de los subtrópico entre los 1500 y 3000 msnm., aunque los mayores productores de Uchuva son Colombia y Sudáfrica. (Aristizabal 2013). En Colombia según López (2017) la uchuva se produce y exporta principalmente en los departamentos de Antioquia, Boyacá y Cundinamarca. No

obstante, esto no significa que otros territorios a nivel nacional no tengan las condiciones adecuadas para la producción del fruto, puesto que muchas regiones cuentan algunas características para que este sea cultivado de forma óptima o permiten el control de las que no se tienen.

La Uchuva (*Physalis peruviana* L) es una fruta promisorio para el consumo interno y el mercado de exportación por sus características sensoriales, las diversas actividades biológicas que le son atribuidas, así como su valor nutricional. Algunos beneficios como la prevención de riesgo de cierto tipo de enfermedades están asociados a la presencia de fotoquímicos que promueven la salud, como es el caso de los antioxidantes. Para la fruta se reporta la presencia de diversos compuestos, destacándose el contenido de carotenoides. (Aristizabal 2013).

La uchuva continúa siendo un fruto promisorio exportable. En los últimos cinco años el área cultivada aumento de 221 ha en 1999 a 534 ha en 2003 (Figura 1); el departamento de Cundinamarca es el principal productor, con rendimientos promedio de 19 ton/ha. (Fischer et al 2005)

La Cabaña es una empresa ubicada en el municipio de la Calera, con un área de 2,4 hectáreas, dedicada al cultivo y producción de Uchuva, así como su procesamiento y manipulación poscosecha para su posterior entrega a una comercializadora que exporta el producto.

El fruto es cosechado en campo, se realiza una primera clasificación o selección in situ, basada en criterios de madurez y calidad, después es puesta en canastillas plásticas típicas para frutas y/o verduras y llevada directamente a la planta. En el acopio de la planta de beneficio inicia otro proceso de clasificación, teniendo en cuenta grados de madurez. El fruto es etiquetado por lotes, cantidad, fecha de cosecha y fecha de proceso, operario, después es transportado a una comercializadora, donde son empacados, rotulados y exportados.

La Construcción de la planta cumple con las normas básicas, construida de manera secuencial para garantizar la inocuidad del fruto. La edificación es de un piso, en madera (pino), con estructura en madera y cubierta en teja de barro, el piso en concreto; el suministro de energía es mediante paneles solares. Con canales de drenaje para evitar encharcamientos y cerca

electrificada.

La planta de beneficio posee las siguientes áreas: área de oficina, área de bienestar (cafetería y comedor), área de ropas – lockers, baño, acopio temporal de fruta y sala de proceso, bodega de insumos, bodega de herramientas y equipos, área de dosificación y mezcla, área de descarte, centro de acopio de residuos y área de desinfección o barbecho.

Maquinaria y equipos utilizados: guadaña, bomba estacionaria (maruyama), bomba de fumigar de 20 Lt; sistema de riego por goteo, mesón en acero inoxidable, canastillas,

Insumos: se utilizan plaguicidas de categorías toxicológicas IV, III y también productos Biológicos

De acuerdo con Finagro el código CIIU la actividad productiva del cultivo de la Uchuva es 151620, catalogado como “cultivos de mediano y tardío rendimiento”; en cuanto a la comercialización y/o transformación el código es 661440 que corresponde a “otros frutales.”

Descripción del Enfoque BPM aplicable a la Organización

Como punto de partida se tiene en cuenta que las BPA y las BPM forman conjunto de normativas que permiten controlar ciertos peligros y minimizar que ocurran, además garantizando medidas preventivas tanto en producción como procesamiento y su transporte.

Las BPM en la industria de alimentos ha tenido ciertos avances en cuanto a las exigencias de buen manejo y garantía en la inocuidad en el proceso de alimentos, para la compañía en estudio se realizó estudio de los diferentes requisitos generales de higiene y de buenas prácticas de manufactura para alimentos inocuos elaborados para consumo humano.

Lo que compete en el estudio de caso las BPM van enfocadas a el procesamiento y transporte de frutos, donde aplican diferentes procedimientos los cuales presentan utilidad en la adecuación de instalaciones, ser eficaz en los procesos de elaboración, almacenamiento y transporte.

Según el Codex Alimentarius los principios generales aplicables en el estudio de caso son:

- Proyecto y construcción de las instalaciones
- Control de las operaciones
- Instalaciones: mantenimiento y saneamiento
- Instalaciones: Higiene Personal
- Transporte
- Capacitación

Los principios de higiene son aplicables en toda la cadena y en todos los procesos de producción, manipulación, procesamiento, transporte, etc.; Además, es fundamental la toma de registros de cada uno de los procesos que se lleven a cabo, para con esto salvar la trazabilidad de los productos de consumo humano a comercializar.

Para el estudio de caso se pueden evidenciar diferentes BPM ya cumplidas dentro de la empresa, sin embargo, se puede encontrar enfoques BPM aplicables como en:

Instalaciones: permitir la adopción de unas buenas prácticas de higiene de los alimentos, incluidas medidas protectoras contra la contaminación por productos alimenticios entre y durante las operaciones garantizando estructuras apropiadas construidas con parámetros definidos en la matriz de requisitos BPM, debe siempre controlarse cualquier peligro para la higiene de los alimentos que se relaciona estrechamente con las instalaciones, de tal manera que se asegure la inocuidad y aptitud de los frutos.

Manual de BPM: un documento útil donde se describe de manera práctica el sistema de gestión de inocuidad de alimentos, donde se relacionan documento de procedimientos y programas obligatorios y básicos.

Capacitación continua: para garantizar que los procesos se lleven a cabo garantizando la higiene e inocuidad de los alimentos, es necesario establecer programas de capacitación continua sobre temas como procedencia del alimento y posible crecimiento de microorganismos patógenos, manipulación adecuada, condiciones y tiempos de almacenamiento.

Documentación: la implementación de manuales o guías sobre equipos, procesos y condiciones de almacenamiento.

Agua: el uso de agua potable en los diferentes procesos disminuye los riesgos de contaminación de los alimentos.

Análisis de laboratorio: el cuidado personal incluye análisis de laboratorio periódico, para descartar presencia de diferentes patologías que puedan afectar la inocuidad de los alimentos y ser transmitidas a la hora de consumirlos.

Limpieza y desinfección: Son procesos diferentes e independientes. Los productos químicos de limpieza deben manipularse y utilizarse con cuidado teniendo en cuenta las instrucciones del fabricante y almacenarse, cuando sea necesario, separados de los alimentos, en contenedores claramente identificados, a fin de evitar el riesgo de contaminación de los alimentos. Se deben redactar manuales o guías de descripción de limpieza y desinfección de áreas, equipos, utensilios, instalaciones, superficies donde se procesa el producto y además recomendaciones de cuidado e higiene personal.

Control de calidad: implementar procedimientos escritos de requerimientos de calidad de materias primas y llevar registros de

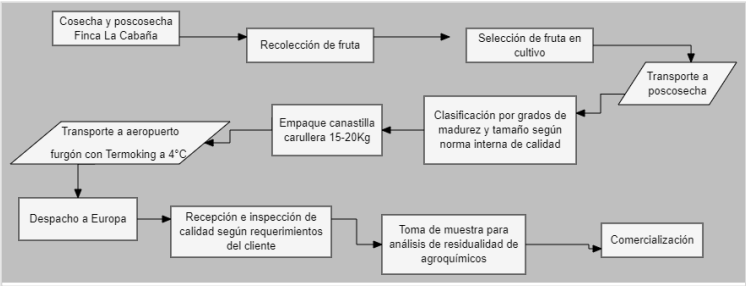
rechazo de estas.

El enfoque aplicable a la empresa en estudio de caso, aportan en minimizar los riesgos de enfermedades transmitidas por alimentos ET, ya que estas son un problema de salud pública, dado que al momento de llegar un alimento al consumidor generan impactos a la salud pública e incluso impactos económicos, provocando perdida de confianza en el producto.

La implementación de las BPM, son sencillas teniendo en cuenta los instructivos (Compra, recepción y almacenamiento de materia prima, operacional de la planta, capacitación del personal, elaboración, mantenimiento) y Registros (recepción, actividades de capacitación, incorporación de aditivos y acciones de mantenimiento).

Diagrama de Flujo

Diagrama de Flujo



Matriz de Requisitos BPM

Matriz BPM

		Construida en madera de Pino, resistente al medio ambiente, inmunizada	La construcción es resistente al medio ambiente y a prueba de roedores	
		No hay casa habitable	El acceso a la planta es independiente de casa de habitación	
		Con cerramiento propio, cerca electrificada	La planta presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas	
		No hay casa habitable	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio	
		No hay trabajo en alturas, los riesgos eléctricos son mínimos, hay buena señalización	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	
		Corresponden a pastos, buen mantenimiento	Los accesos y alrededores de la planta se encuentran limpios, de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento	
		Control mecánico con guadaña	Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la construcción	
		Por estar en terreno con pendiente del 3%, las aguas corren sin problemas. En otras zonas hay canales de drenaje	Los alrededores están libres de agua estancada	
		Existen puntos de recolección de basura, NO se permite el ingreso de animales	La planta y sus alrededores están libres de basura y objetos en desuso y animales domésticos	
		Todo completamente sellado	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de polvo, lluvia e ingreso de plagas	
		Todo demarcado y señalizado	Existe clara separación física entre las áreas de oficinas, recepción, producción,	
Consolidado_2.docx Documento de Word PADLET DRIVE				

Alcance

El alcance internamente es poder comercializar un producto diferente y de alta calidad, hecho con responsabilidad y lo más importante que no se contamine en ninguna de sus etapas, teniendo los conceptos claros y bien definidos en el cumplimiento de los requisitos que son fundamentales tales, como la higiene del personal, uno de los más importantes, ya que el personal está en permanente contacto con la materia prima, ingredientes, materiales, el producto terminado, equipos y utensilios. Por eso es fundamental implementar y cumplir las BPM.

En cuanto al alcance externo es necesario asegurar las condiciones de transporte en cuanto a limitar algunas variables que afecten el producto terminado y así evitar que este en riesgo de contaminarse por condiciones como: temperatura, humedad, circulación de aire, plagas, enfermedades, microorganismos etc.

Es importante y se debe asegurar que el producto sea transportado en buenas condiciones que cumpla con las BPM, que los vehículos utilizados cuenten con una buena refrigeración, que sean adecuados que cumplan los requisitos necesarios como mantenimiento preventivo, registros y control de temperatura todo para garantizar productos inocuos, con alta calidad y confiabilidad.

El alcance en cuanto a las necesidades es identificar todas las actividades que no cumplan la normatividad legal vigente en la empresa e implementar la mejora en cada uno de ellas buscando un adecuado producto y darle un valor agregado. La empresa auditada en este ejercicio necesita implementar las normas Hasan que son normas básicas de higiene en el entorno en la atención sanitaria, necesita realizar algunas adecuaciones en la infraestructura porque no cumple con las normas de las BPM, también tener una fuente de agua que cumpla los parámetros para consumo humano, debe tener un sistema de control de calidad de la materia prima y de insumos, además garantizar que el producto sea inocuo con análisis microbiológicos que aseguren ciento por ciento la calidad del producto.

Se espera que la empresa productora al lograr implementar completamente las normas de BPM aparte de tener un producto ciento por ciento ecológico, pueda darle un mayor valor agregado y que no cause daño ni problemas a la salud a los consumidores.

Legislación Ambiental Aplicable y Actual

Existen grandes ventajas a la hora de implementar normas que sean de fácil integración con otras normas, es el caso de las BPM, las cuales pueden ser complementarias con las normas ISO, tales como ISO 9001:2015 Gestión de la Calidad, ISO 14001:2015 Gestión Ambiental e ISO 45001:2018 Gestión de la seguridad y la salud en el

trabajo e incluso la ISO 22000 – Gestión de la inocuidad alimentaria.

En Colombia la principal legislación aplicable es el decreto 3075 de 1997, en el cual se definen las disposiciones que regulan todas las actividades que puedan generar factores de riesgo para el consumo de alimentos, este decreto es aplicable a fabricación, procesamiento, preparación envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos; las materias primas y os insumos para procesamiento de alimentos y actividades de vigilancia y control. (Minsalud, 1997).

Es así, como la gestión e integración de sistemas, fortalecen los procesos productivos dentro de las organizaciones, permitiendo ampliar el mercado, brindando más confianza al cliente y asegurando la calidad de los productos. El sector de los alimentos, como uno de los escenarios de la economía con mayor crecimiento, ha logrado incorporar dentro de sus procesos sistemas de aseguramiento de la calidad que le ayuden a controlar los procesos y a mantener la inocuidad de los productos en toda la cadena de agroindustria alimentaria.

Ciclo PHVA

Se incluyen los siguientes aspectos de mejor continua:

Planear:

No existen procedimientos escritos para hacer control de calidad de materias primas e insumos, donde se señalen especificaciones minimas de calidad, se tiene y maneja un control de calidad de manera visual, en el que no se lleva registro de rechazo de materias primas, registro de hallazgos, etc.
Se puede observar que la finca tiene posicionamiento a nivel regional, sin embargo, con la implementación de ciertos documentos, se puede mejorar el proceso productivo y la calidad del producto a entregar.

Hacer:

Visión propuesta: Para el año 2025 será una empresa posicionada en el sector agrícola a nivel nacional, destacando principalmente la calidad en la fruta de Uchuva, al igual que contar con un sistema de calidad basado en las buenas prácticas de manufactura.

Diseñar e implementar un manual de calidad para la materia prima (fruta), con políticas y procedimientos claros, que garanticen el cumplimiento de la normatividad legal vigente.

Revisar y corregir si es el caso en la infraestructura que las uniones de encuentro del piso y las paredes y de éstas entre sí sean redondeadas

Todas las personas que han de realizar actividades de manipulación de alimentos deben contar con la formación en

materia de educación sanitaria, especialmente en cuanto a prácticas higiénicas en la manipulación de alimentos. Por lo que se debe establecer un plan de capacitación continuo, que contendrá las diferentes temáticas que deben abordar a los empleados, desde el momento de su contratación y se irá reforzando por medio de charlas, cursos y otros medios efectivos de actualización.

Verificar:

Para garantizar el correcto desarrollo del plan PHVA se realizará un seguimiento constante a cada uno de los elementos planteados en el plan de mejora, la implementación de políticas de calidad de las materias primas, que se cumpla la redondez de las superficies de pisos y paredes, así como la implementación de un plan de capacitaciones anuales a los trabajadores. Ya que esto garantizará que se implemente de manera correcta las BPM en la empresa, el cual es el objetivo principal.

Actuar:

En caso de encontrar falencias en la implementación del manual de calidad de materias primas, de la mejora en la infraestructura y del plan de capacitaciones, se requerirá una revisión por parte de los directivos de la empresa, los cuales reestructurarán o aplicarán de nuevo el plan de acuerdo con las necesidades que hallen durante la verificación de este.

En caso de no encontrar falencias en la implementación del plan de capacitaciones durante el proceso de verificación, las directivas actuarán de manera que se pueda garantizar que este seguirá siendo implementado de manera continua y regular para todos los empleados que hagan parte de la empresa.

Conclusiones

- Un sistema de BPM requiere que dentro de la empresa se garantice una cierta cantidad de elementos que deben ir de acuerdo con los requerimientos establecidos en la ley, por esto, en la empresa La Cabaña, se puede observar que existen una cantidad de factores que necesitan trabajarse más dentro de la empresa, para así lograr implementar con satisfacción el sistema BPM dentro de esta.
- El ciclo PHVA establece que es necesario para la mejora continua de la empresa, implementar un manual de calidad de materias primas, la elaboración y desarrollo de un plan de capacitaciones y la verificación de materiales de pisos e infraestructura que permitan cumplir con la norma.
- El decreto 3875 establece de manera muy clara todos los requisitos que son necesarios para la implementación de las buenas prácticas manufactureras de la empresa, a partir de este se pudo encontrar de manera más sencilla las falencias y fortaleza que tiene la empresa en este tema, garantizando así que se pueda

establecer los procesos a seguir para mejorar todo el sistema de buenas prácticas manufactureras.

Con la elaboración de la matriz BPM se pudo observar a mejor detalle los procesos definidos en el flujo de procesos de la empresa, para así poder establecer que requisitos se cumplían y cuáles no.

Los alcances permitieron esclarecer los actores involucrados en todo el proceso, las necesidades y expectativas que el plan debe contar.

Recomendaciones

La empresa cumple con algunas normas básicas de higiene establecidas, para el manejo del producto como señalizaciones, capacitaciones al personal. Teniendo estos puntos a favor se recomienda implementar las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) en sus procesos de cosecha y poscosecha. Ya que es una herramienta fundamental para ofrecer al mercado un producto inocuo.

De acuerdo con algunos hallazgos encontrados en la empresa La Cabaña en la visita realizada, para determinar el cumplimiento de los BPM se hacen algunas recomendaciones basadas en la lista de chequeo.

Control de los documentos de los exámenes médicos de los trabajadores que se realizan cada año el cual es la constancia que son aptos para la manipulación de alimentos, según resolución 2476 capítulo III artículo 11 estado de salud. Buscando una mejora continua y seguir ofreciendo productos de alta calidad que cumplan con la inocuidad alimentaria.

Se recomienda realizar una adecuación y mejorar su estructura porque los materiales de las paredes no cumplen con las normas de las BPM.

En lo posible tratar de tener una fuente de agua que permita que sea apta para consumo humano o que cumpla con los parámetros de consumo humano.

Se recomienda hacer seguimiento del producto entregado desde el transporte, la comercializadora y el consumidor para así poder asegurar la inocuidad del producto.

Tener tanque de almacenamiento de agua, debe estar protegido, con capacidad suficiente para disponer de ella, en caso de que en algún momento se necesite, y que no afecte las actividades realizadas en la finca poniendo en riesgo el producto, que se contamine por falta de agua.

Tener registros de análisis químicos del agua, ya que es agua de una quebrada que en su recorrido pasa por diferentes fincas o de

casas y puede recoger residuos químicos. Estos análisis se recomienda hacerlos periódicamente por lo menos una vez al año y sea apta para el uso destinado y que cumpla con la resolución 1594 de 1980.

Es importante tener un procedimiento escrito en cuanto al control de calidad de las materias primas e insumos, porque desde este punto también se puede detectar si los productos se encuentran en mal estado o contaminados.

Se recomienda hacer seguimiento a los camiones transportadores en cuanto al control de temperatura y mantenimiento preventivo, para que el producto cumpla con las especificaciones descritas por la finca, en el momento de la entrega.

El transportador debe garantizar que el producto recibido cumpla con las condiciones de refrigeración y llegue en buenas condiciones hasta la comercializadora.

Se recomienda tener políticas de calidad en la empresa, que estén claramente definidas y para complementar con las normas de calidad.

Se recomienda llevar un registro de la materia prima que se rechaza y así poder hacer un seguimiento para una mejora. También un procedimiento donde pueda ser clasificada y analizada. Para darle una disposición final y asegurar que en ningún momento sea foco de contaminación.

En la visita realizada a la finca se observa el cuarto de combustible está debidamente confinado y los tanques no exceden la capacidad de confinamiento y están debidamente aireado, pero las paredes están hechas en madera. Se recomienda revisar la información del documento. (SURA).

Se recomienda aprovechar que la Uchuva tiene buena salida y buscar nuevos mercados internacionales para mayor comercialización.

Si es posible adaptar la planta de beneficio para que el proceso sea desde producción, cosecha, poscosecha, y producto terminado podría aumentar la parte económica, aumentar su capacidad productiva, generando más empleo, al poder comercializarla a los diferentes mercados nacionales y extranjeros directamente.

Preguntas

Según ISO 22000 en el caso aplicado:

- ¿Cuenta con programas y actividades permanentes de capacitación en manipulación higiénica de alimentos para el personal nuevo y antiguo y se llevan registros?
- ¿Se asegura que al estudiar los hallazgos o no conformidades haga las respectivas correcciones y acciones de mejora?

Referencias

Aguilas Fumigaciones. (2016). *Buenas Practicas de Manufacturas de Alimentos* (BPM) Recuperado de Águilas Fumigaciones:
<https://www.aguilafumigaciones.com.ar/bpm.php>

Aristizábal M. Ana. M. 2013. Uchuva (*Physalis peruviana* L): estudio de su potencial aplicación en el desarrollo de alimentos con características funcionales. Trabajo de grado para optar al título de Especialista en Alimentación y Nutrición. Corporación Universitaria Lasallista. Recuperado de:
http://repository.lasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/1044/1/Uchuva_estudio_potencial_aplicacion_desarrollo_alimentos_funcionales.pdf

Documento relacionado en la guía de instrucciones para el desarrollo del trabajo:
<http://agroindustria.ufro.cl/images/documentos/INN-norma-consulta-buenas-practicas-manufactura-requisitos.pdf>

Fischer. G. Miranda Diego. Piedrahita Wilson. Romero Jorge. Avances en cultivo, poscosecha y exportación de la Uchuva *Physalis peruviana* L en Colombia. 2005. Universidad Nacional de Colombia Facultad de Agronomía. Sede Bogotá. Recuperado de:
http://www.asohofrucol.com.co/archivos/biblioteca/biblioteca_23_Avances%20cultivo%20uchuvas.pdf

Finagro. SF. Circular reglamentaria. Códigos actividad productiva. Recuperado de:
https://www.finagro.com.co/sites/default/files/node/manual-servicio/download/anexo_capitulo_1_anexo_2.2_codigos_de_actividad.pdf

Hernandez, L. (2019). *Lista chequeo BPM Abril*. Obtenido de Academia.edu:
https://www.academia.edu/23840516/LISTA_CHEQUEO_BPM_Abril

López A. Valeria. 2017. La Uchuva en el contexto de la producción agrícola colombiana y los TLC'S. Revista Ensayos. Año 10, N° 10. Julio. Recuperado de:
<https://revistas.unal.edu.co/index.php/ensayos/article/view/72501>

(Minsalud, 1997) Decreto 3075 de 1997. Recuperado de:
https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/DECRETO%203075%20DE%201997.pdf

Norma ISO 22000 2018. Inocuidad de alimentos. Recuperado de:
https://www.academia.edu/14588479/NORMA_INTERNACIONAL_ISO_22000

Reyes, R. (1 de Noviembre de 2013). *El sector primario en Colombia*. Obtenido de Prezi: <https://prezi.com/rt8vfdnmwkja/el-sector-primario-en-colombia>

Sura, A. (s.f.) Centro de informacion de sustancias quimicas. Obtenido de Manipulacion y almacenamiento de materiales inflamables y combustibles. Pdf.
https://www.arlsura.com/files/materiales_inflamables.pdf

Formatos de Auditoría

Formato 1

EMPRESA:	Uchuva	FAX/E-MAIL:	
REPRESENTANTE:	Confidencial	CARGO:	Inspector interno
CIUDAD:	La Calera	FECHA DILIGENCIAMIENTO DEL FORMATO	15-05-20
ACTIVIDAD ECONOMICA			
DOCUMENTOS DE REFERENCIA:	Registros		
AUDITOR:	Lizeith Castro, Ernesto De Haro Piedra y Jorge Andrés García		
FECHA DE EJECUCION AUDITORIA:	13 de mayo de 2020		
FIRMA AUDITOR LIDER			
REUNION DE APERTURA:	FECH A	13 mayo de 2020	HORA 8:00 am
REUNION DE CIERRE:	FECHA	15 de mayo de 2020	HORA 1:00 p.m
ENTREVISTAS			
AREA/ ELEMENTO/PROCESO POR			

Formatos_1.docx
Documento de Word
PADLET DRIVE

Formato 2

Num. ord. I.	Aspectos a identificar	Cumple	No Cumple	Notas de campo
INSTALACIONES FISICAS				
1.1	La planta está ubicada en un lugar alejado de focos de insalubridad o contaminación	SI		Ubicada al centro de la finca, predio de 2.4 hectáreas, distante 1 km de zonas urbanas y con linderos de praderas y bosques primarios sin intervención
1.2	La construcción es resistente al medio ambiente y a prueba de roedores	SI		Construida en madera de Pino, resistente al medio ambiente, inmunizada
1.3	El acceso a la planta es independiente de casa de habitación	SI		No hay casa habitable
1.4	La planta presenta aislamiento y protección contra el libre acceso de animales o personas	SI		Con cerramiento propio, cerca electrificada
1.5	Las áreas de la fábrica están totalmente separadas de cualquier tipo de vivienda y no son utilizadas como dormitorio	SI		No hay casa habitable
1.6	El funcionamiento de la planta no pone en riesgo la salud y bienestar de la comunidad	NO		No hay trabajo en alturas, los riesgos eléctricos son mínimos, hay buena señalización
1.7	Los accesos y alrededores de la planta se encuentran limpios, de materiales adecuados y en buen estado de mantenimiento	SI		Corresponden a pastos, buen mantenimiento
1.8	Se controla el crecimiento de malezas alrededor de la construcción	SI		Control mecánico con guadaña
1.9	Los alrededores están libres de agua estancada	SI		Por estar en terreno con pendiente del 3%, las aguas corren sin problemas. En otras zonas hay canales de drenaje
1.10	La planta y sus alrededores están libres de basura y objetos en desuso y animales domésticos	SI		Existen puntos de recolección de basura, NO se permite el ingreso de animales
	Las puertas, ventanas y claraboyas están protegidas para evitar entrada de roedores, insectos e ingreso de animales	SI		Todo completamente sellado

Formatos_2.docx
Documento de Word
PADLET DRIVE

Formatos 3

Informe

DOCUMENTO DEL SISTEMA DE GESTION DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA		BPM
INFORMACIÓN A LA DIRECCIÓN		VERSIÓN 1.1 de 2020
AUDITORÍA: NI	FECHA:	
AUDITOR LIDER: Lizeth Castro, Ernesto De Haro Piedra y Jorge Andrés García	EQUIPO AUDITOR:	CRITERIO DE LA AUDITORIA: BPM
FORTALEZAS		
La compañía cumple con criterios importantes, tiene un buen avance en la implementación de BPM, pero es necesario reforzar algunos requisitos ya que son fundamentales para el cumplimiento de la normativa, así mismo para la integración con otras normativas y sistemas de gestión de calidad.		
OBSERVACIONES		
Se encuentran descritas en el formato 2 Lista de chequeo		
NO CONFORMIDADES		
Las No conformidades o no cumplimiento se encuentran registrados en el formato 2 Lista de chequeo		
ENTREVISTADOS		
CARGO	NOMBRE	PROCESO
Confidencial	Confidencial	Confidencial

Formatos_3.docx

Documento de Word

PADLET DRIVE

Fotografías

Vista general edificación



Canastillas y meson proceso

